POT AU FEU

Paleron, os à moelle, navets, carottes, poireaux et épices: oignon avec girofle, thym, laurier, 1 tête d'ail, marjolaine. Cuire couvert d'eau.

POT AU FEU A LA BASQUAISE

Vous modifiez le pot-au-feu ordinaire en ajoutant des piments doux détaillés en julienne, des tomates pelées et épépinées que vous faites sauter à la poêle et quelques cuillerées de riz cuit dans le bouillon. Parsemez de cerfeuil finement haché.

POT AU FEU A LA LANGUE

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 2 h 10. 1 kg de jarret de boeuf, 1 langue de veau, 500 g de queue de boeuf en bouquet, 1 os à moelle, 1 gros oignon piqué d'1 clou de girofle, 3 gousses d'ail, 500 g de petits poireaux, 500 g de navets, 3 carottes, 2 branches de céleri, 1 petit chou vert, 6 petites pommes de terre, 1 bouquet garni, sel, poivre en grains.

Brossez la langue sous l'eau courante. Incisez-la pour ôter la peau et les parties hérissées. Mettez la langue, le jarret et le bouquet de queue de boeuf dans un faitout. Couvrez de 3 l d'eau froide, ajoutez 1 c à soupe de poivre en grains, du sel, le bouquet garni, l'ail et l'oignon pelés. Portez à ébullition en écumant, puis réglez le feu pour que le liquide frémisse, et laissez mijoter durant 2 h. Pendant ce temps, nettoyez le chou, détachez les feuilles, blanchissez-les et égouttez-les. Pelez navets et carottes. Effilez le céleri, nettoyez les poireaux. 30 min avant la fin de la cuisson des viandes, ajoutez ces légumes et l'os à moelle dans le faitout. Pelez les pommes de terre et ajoutez-les 15 mn après. Tranchez les viandes, disposez-les dans un plat, avec les légumes, arrosez de bouillon. Servez brûlant.

POT AU FEU A LA TOULOUSAINE

Vous ajoutez au pot-au-feu des flageolets à la sauce tomate.

POT AU FEU A L'ESTRAGON

Dans une casserole à part et dans une petite quantité, vous faites infuser une petite poignée de feuilles d'estragon. Ajoutez au pot-au-feu.

POT AU FEU BRETON

Pour 10 personnes: Du jarret de boeuf, du plat de côte, 1 jarret de porc demi-salé, 1 chou, 6 carottes, 4 navets, 6 pommes de terre, 6 poireaux, 500 g de farine de sarrasin, 100 g de beurre, 1 verre de lait, du bouillon, une quinzaine de pruneaux trempés dans de l'armagnac,; 3 clous de girofle, des graines de coriandre, 1 bouquet garni (persil, thym, 2 feuilles de laurier), 4 c à soupe de crème fraîche, du céleri, 1 oignon, 2 oeufs.

Mettre une grande quantité d'eau à chauffer, saler, poivrer y mettre les viandes l'oignon avec les clous de girofle, le bouquet garni. Couvrir. Laisser cuire 1 h 30. Mettre la farine dans un saladier, faire un puits y mettre le beurre fondu, du sel, du poivre, ajouter les 1 oeufs entiers. Malaxer avec les mains. Ajouter la crème fraîche, le lait et assez de bouillon pour obtenir une pâte qui se tienne. Mettre les pruneaux dénoyautés dans cette pâte. Malaxer à nouveau. Poser la pâte sur un torchon , en faire un boudin, le rouler dans le torchon, ficeler de chaque côté en laissant de l'air. Mettre le boudin dans le bouillon avec la viande. Ajouter les carottes, le chou coupé en 4, les navets, les pommes de terre, les poireaux. Le pot-au-feu doit être couvert et cuire encore 1 h 30.

POT AU FEU DE LA GALICIA

Pour 8 personnes: 800 g de gîte de boeuf, 300 g de chorizo, 400 g de lard fumé, 500 g de poitrine de mouton, 1 chou blanc d'environ 1 kg 500, 6 gros oignons, 4 gousses d'ail, 1 kg de pommes de terre, 500 g de haricots secs ou flageolets que vous ferez tremper une nuit dans l'eau.

Dans un grand autocuiseur mettez environ 4 litres d'eau à peine salée, et pas du tout poivrée. Ajoutez les haricots. Quand l'eau bout, plongez-y viande, lard et chorizo, le chou coupé en 4 et préalablement blanchi quelques minutes à l'eau bouillante, les oignons coupés en quartiers, l'ail émincé. Ajoutez un peu d'eau bouillante si l'auto-cuiseur n~est pas plein aux 2/3. Fermez et laissez cuire 50 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Faites cuire les pommes de terre à part.

POT AU FEU ESPAGNOL

Pour 10 personnes: 1 kg de poitrine ou de plates côtes, 300 g d'épaule de mouton, 250 g de poitrine, 300 g de jambon cru, 300 g de lard salé, 2 pieds et une queue de cochon, 1 poule, 2 perdrix, 6 chorizos, 250 g de carottes, 6 petits poireaux, 3 oignons, 1 chou vert, 6 pommes de terre, 1 laitue, 500 g de pois chiches, ail, sel, poivre, bouquet garni.

Mettez toutes les viande dans une très grande marmite, sauf

la poule et les perdrix, salez peu. Couvrez d'eau froide. Faites bouillir, écumez. Ajoutez l'ail écrasé et le bouquet garni. Versez les pois chiches (trempés à l'eau bicarbonatée pendant quatre à cinq heures). Laissez cuire une heure et demie. Ajoutez la poule et les perdrix dorées au four, ainsi que les chorizos et le jambon cru. Laissez encore cuire cinquante minutes. Préparez, coupez et ajoutez les légumes, laissez cuire une heure. Placez la poule, les saucisses,

les perdrix, le jambon et le lard dans un grand plat. Les légumes et les pois chiches à part, le bouillon passé, dans une soupière.

POT AU FEU ESPAGNOL

500 g de boeuf à braiser coupé en dés, 30 g de beurre, 2 poivrons, 1 morceau de saucisse fumée, 3 oignons, 2 tomates, 4 pommes de terre, 1/2 c à café de paprika.

Faire revenir vans du beurre viande, oignons, poivrons et tomates émincés. Cuire à feu doux 45 mn en versant de temps en temps un peu d'eau chaude, pour éviter que cela attache. Cuire 2 h. Puis compléter avec de l'eau chaude après cuisson pour avoir 1 litre 1/2 de bouillon. Ajouter les pommes de terre et 20 mn plus tard la saucisse coupée en rondelles et laisser encore mijoter 15 mn.

PUCHERO

Faire cuire un pot-au-feu de boeuf, écumer le bouillon et ne le saler qu'une fois éclairci. Ajouter alors les légumes: haricots verts, poireaux, oignons, carottes, pommes de terre, chou-fleur, chou, riz, pois chiches, épis de maïs, coupés en dés. Un peu plus tard du potiron. Faire une sauce tomate très épaisse et épicée. Faire cuire à l'eau un peu de lard et des petites saucisses. Servir le boeuf coupé en tranches, entouré du lard et des saucisses. Les légumes au milieu. La sauce tomate à part.

QUEUE DE BOEUF A L'ETOUFFEE

2 queues de boeuf, 1 chou blanc, 850 g d'oignons, 1,500 kg de pommes de terre, 1 bouquet garni, bouillon (eau et cube). Sauce: 60 g de beurre, 2 c à soupe de farine, 3/4 litre de lait, 4 c à soupe de raifort râpé, 1 c à soupe de crème fraîche, sel.

Faites couper les queues de boeuf en tronçons, faites-les blanchir 10 mn à l'eau bouillante. Nettoyez le chou, coupez-le en quartiers et faites-le blanchir 10 mn à l'eau bouillante. Pelez et émincez oignons et pommes de terre. Dans une terrine, mettez tous les ingrédients en couches alternées en commençant par les oignons et en terminant par du chou. Ajoutez le bouquet garni et suffisamment de bouillon pour couvrir le tout. Amenez lentement à ébullition en écumant pendant l O mn. Couvrez et placez la terrine au four. Laissez cuire à four moyen (150°C) pendant 3 h. Retirez la graisse de la surface et saupoudrez de persil haché pour servir. Pour faire la sauce faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant, ajoutez le raifort, la crème et le sel.

QUEUE DE BOEUF AUX LENTILLES

Faire mariner 24 heures la queue de boeuf avec du vin blanc des carottes, 1 bouquet garni, des échalotes, oignons, sel, poivre, coriandre, laurier persil et lard frais coupé en dés. Faire chauffer une cocotte y mettre la viande, les légumes et la marinade. Cuire 3 heures à petit frisson. Faire tremper les lentilles 1 heure. Mettre 3 oignons coupés à revenir dans de l'huile chaude, ajouter 200 g de poitrine fraîche en lardons, 3 gousses d'ail écrasées et un peu de céleri. Verser les lentilles, remuer, ajouter le jus où a cuit la queue de boeuf. Cuire à couvert.

QUEUE DE BOEUF BRAISEE

Pour 4 personnes: 1 queue de boeuf désossée, 25 cl de vin blanc sec, 4 oignons, 3 carottes, 150 g de mie de pain, 2 gousses d'ail, 200 g de poitrine fraîche, 2,5 l de bouillon de boeuf, 1 bouquet garni, 1 oeuf, 1 c à café de maniguette (poivre de Guinée), 1 bouquet de persil, huile d olive, sel et poivre.

Faire mariner la queue de boeuf 12 heures dans le vin blanc avec 1 c à soupe d'huile, le bouquet garni, la maniguette, 1 carotte et 1 oignon pelés et coupés en rondelles. Faire une farce avec la poitrine, l'ail et 1 oignon hachés, l'oeuf, la mie de pain émiettée et le persil ciselé. Saler, poivrer et mélanger. Poser la queue côté intérieur dessus. Disposer la farce sur les deux tiers plus larges sans la tasser. Replier la partie plus étroite et fermer la queue en la cousant. L'envelopper dans une mousseline et la placer dans une cocotte. Recouvrir avec la marinade et le bouillon. Cuire pendant 3 heures à feu doux. Sortir la queue, retirer la mousseline, et la placer dans un plat avec 2 carottes et 2 oignons coupés en morceaux dans le fond. Faire réduire le bouillon de moitié. Arroser la queue avec du bouillon et la faire cuire 1 heure dans le four à environ 170 °C, en arrosant souvent avec la réduction de bouillon.

QUEUE DE BOEUF EN CREPINETTE

Faire bien revenir la queue de boeuf à l'huile, saler, poivrer, ajouter une branche de céleri, 2 carottes en rondelles, un gros oignon émincé, 2 poireaux coupés menu et 2 gousses d'ail. Mouiller à hauteur avec du vin rouge. Cuire 2 heures à couvert. Sortir la queue, passer les légumes et le jus à la moulinette. Passer la viande au hachoir. Mettre la viande hachée dans des crépinettes. Faire saisir à la poêle, verser la purée de légumes allongée d'un peu de bon bouillon. Cuire 10 mn.

QUEUE DE BOEUF ET FLAN DE PERSIL

Pour 4 personnes. Temps total de cuisson: 1 h 43 mn dont 37 mn sous pression. Eléments principaux du fond de braisage: 4 morceaux de queue de boeuf bien dégraissée de 250 g chacun, 2 carottes, 1 oignon, 1 tomate, 1 bouquet garni, 1 branche de céleri, 2 gousses d'ail, 1/2 litre de vin blanc, 1 dl d'huile d'arachide, sel, poivre.

Assaisonner chacun des morceaux. Les faire saisir 10 mn à l'huile dans une poêle, bien laisser colorer. Puis débarrasser les queues dans votre Cocotte-minute, dégraisser la poêle, faire suer 5 mn les légumes coupés grossièrement. Déglacer au vin blanc. Porter à ébullition et verser le tout sur les morceaux. Ajouter de l'eau froide jusqu'à recouvrement. Fermer. Faire cuire sur feu moyen 37 mn à partir du chuchotement de l'appareil. Sortir les morceaux et passer le fond de braisage à l'étamine. Réserver. Eléments principaux des flans de persil à l'ail. La crème d'ail: 200 g de gousses d'ail épluchées, 50 g de beurre, 1 dl de crème fleurette, 1 dl de lait. Blanchir les gousses d'ail 2 mn, puis les refroidir à l'eau courante. Répéter l'opération 3 fois. Egoutter les gousses, puis adjoindre la crème, le lait et le beurre. Laisser à feu doux, faire réduire et veiller à l'obtention d'une purée onctueuse. Passer au mixer, assaisonner et réserver.

L'appareil à flan: 3 oeufs, 1 jaune, 1 dl de crème fleurette, 1 dl de lait, 80 g de persil.

Battre tous les éléments ensemble, puis incorporer la crème d'ail. Beurrer et remplir les ramequins de I dl. Cuire au bain-marie pendant 45 mn à four moyen (180° th. 6).

Eléments de la sauce échalotes: 400 g d'échalotes hachées, 1/4 litre de vin blanc, 1 pointe de couteau de tomate concentrée.

Mettre tous les éléments dans une casserole, puis porter à ébullition jusqu'à totale réduction. Mouiller avec le fond de braisage. Réduire à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement onctueuse puis disposer dans cette sauce les morceaux de queue de boeuf afin de les remettre à chauffer. Napper chaque morceau de la sauce et démouler les flans de persil en présentant face à face flans et morceaux. Servir très chaud.

QUEUE DE BOEUF SAUTEE AU VIN BLANC

Faire revenir les morceaux de queue de boeuf, saler, poivrer, ajouter 1 gros oignon coupé, 1 grosses échalote coupée, 1 branche de thym, laurier, céleri, persil, 2 gousses d'ail. Verser 1/2 verre d'armagnac, flamber. Verser du vin blanc au 2/3 de la hauteur et compléter avec du bouillon. Cuire 3 heures à couvert. Faire tremper des poids chiche 12 heure. Mettre 3 oignons coupés à revenir dans de l'huile chaude, ajouter 200 g de poitrine fraîche en lardons, 3 gousses d'ail écrasées et un peu de céleri. Verser les poids, remuer, ajouter le jus où a cuit la queue de boeuf. Cuire à couvert.